43e Année. — Tome LXXXVII N° 2255 Paris, 16 Septembre 1937

# REVUE DE VITICULTURE

## LE CONGRES DE LA VITICULTURE ALLEMANDE

Du 22 au 29 août s'est tenu à Heilbronn sur le Neckar, charmante cité du Wurtemberg, le premier congrès viticole organisé par le Reichsnährstand, la corporation de l'alimentation. En outre des représentants officiels des divers corps rattachés à cette organisation et touchant à la vigne de près ou de loin : viticulteurs, négociants en vins, producteurs de jus de raisins non fermentés, de mousseux, de vermouth, de vinaigre, sélectionneurs, pépiniéristes, importateurs, exportateurs, constructeurs de machines, — beaucoup de vignerons allemands et un certain nombre d'étrangers y participèrent. Chaque jour avaient lieu les réunions privées et publiques, de ces différents groupes, chaque soir la ville de Heilbronn conviait ses hôtes à des fêtes de vignerons très animées ; plusieurs excursions faisaient connaître les vignobles du Wurtemberg et de Bade, pendant qu'à Heilbronn même, une exposition, dite « d'enseignement », montrait la solution de tous les problèmes qui peuvent se poser dans la vigne ou à la cave.

Cette exposition, essentiellement pratique et instructive, vraie leçon de choses, était la partie la plus étonnante de tout le congrès. Dès l'entrée, le visiteur se trouve, en pleine ville, devant un véritable vignoble en pente douce, où les raisins mûrissent aux rayons d'un soleil radieux.

A sa droite une parcelle à raisins de table, où il peut étudier, depuis les plus précoces comme la Madeleine Céline qui est mûre dès la fin de juillet jusqu'à la Terre Promise qui ne peut mûrir qu'aux parois les mieux exposées, toutes les variétés entrant en ligne de compte pour le climat allemand ; à côté plusieurs rangs de vignes, âgées de 1 à 3 ans, les unes bien taillées, rognées, cultivées, les autres montrant les fautes que l'on est le plus exposé à commettre. Plus loin on voit comment le défoncement doit s'opérer d'après les natures des différents terrains, comment le traitement au sulfure de carbone permet de planter vigne sur vigne et de se passer des cultures intermédiaires, destinées traditionnellement à remettre le sol en état. Signalons ici que, depuis quelques années, les Allemands emploient le sulfure de carbone en doses modérées pour revigorer les vignes dont la production commence à décroître, et qu'ils obtiennent des résultats intéressants.

Encore quelques pas, et voici une vigne dont le sol, entre les lignes, porte une végétation luxuriante. C'est la fumure aux engrais verts, destinée à donner de l'humus aux terres et à remplacer le fumier de ferme si rare dans les régions viticoles et en principe réservé à l'agriculture proprement dite. Trèfles, vesces, pois, fèves, moutarde blanche sont semés dans le courant de l'été, puis coupés et enfouis à la charrue. Une parcelle à l'aspect hivernal montre les tailles traditionnelles des divers vignobles et le système moderne de palissage sur fil

de fer, une autre est consacrée au greffage. On y voit les porte-greffes les plus usuels à côté d'une vaste pépinière montrant ce qu'il faut faire et ce qu'il faut éviter aux points de vue plantation, travail du sol, lutte contre le Mildiou. Un coteau en miniature, vraie œuvre d'art, enseigne comment on passe de la viticulture traditionnelle à l'exploitation moderne. A la place de multiples et minuscules parcelles en terrasses, plantées serré, d'accès difficile et coûteuses à travailler à la main, s'étendent de grandes pièces obtenues par le remembrement, limitées en haut et en bas par des chemins, mises sur fil de fer, labourées. La bouillie bordelaise peut être préparée pour l'ensemble des propriétaires, dans une maisonnette située au haut du coteau, ce qui évite les erreurs de dosage et les charrois trop longs. Ailleurs on voit des tas de compost, bien et mal établis, ailleurs encore les diverses méthodes de protection contre les gelées tardives, qui causent parfois de si gros dégâts dans les vignobles allemands : chauffage par briquettes, par petits poêles, production chimique d'écrans de fumée, thermomètres variés, appareils avertisseurs. Tout à côté, on peut étudier dans ses moindres détails la technique de la lutte contre les maladies et se familiariser, dans une vaste serre, avec les multiples ennemis et parasites de la vigne et leur physiologie.

Une parcelle est consacrée aux cépages de « l'assortiment du Reich », à cultiver à l'exclusion de tous ceux qui, pour une raison ou une autre, ne doivent plus être propagés. On y voit les Riesling, Silvaner et leur hybride, le Riesling × Silvaner ou Muller-Murgau, les Traminer, pinots gris et blancs, muscats, chasselas blancs et rouges, Elbling, admis pour la production des vins blancs, les Pinots noirs précoce et tardif, Meunier, Portugais, Trollinger, Limberger, cépages à vins rouges. Et comme chaque cépage, même le meilleur, a quelque défaut (le Riesling est de maturité trop tardive, le bois du Silvaner s'aoûte mal, etc., etc.), les Allemands s'efforcent d'en créer de nouveaux. Une serre entière est donc consacrée à l'exposé des travaux d'hybridation, de culture et de sélection. Des nombreux cépages produits et retenus, aucun n'a jusqu'à présent, il faut le reconnaître, donné toute satisfaction.

Dans les stands consacrés aux travaux de la cave, on se familiarise avec tous les phénomènes de la fermentation et du développement normal du vin, ainsi qu'avec les maladies qui le guettent. Une cave moderne, bien comprise et entretenue, est mise en regard d'une cave comme il s'en rencontre encore trop souvent, sale, servant de réduit aux produits les plus divers, et où le vin est exposé à toutes sortes d'accidents. Une place d'honneur est réservée à la production du jus de raisin non fermenté, qui prend de plus en plus d'importance en Allemagne. Et l'atelier du tonnelier n'est pas oublié, où nous assistons à toutes les phases de la fabrication d'un fût, depuis la grume de chêne jusqu'à la pièce finie.

Une série de panneaux apprennent au visiteur comment le régime national-socialiste exalte le sentiment de solidarité qui doit animer tous les membres de la même entreprise, quelles mesures ont été prises pour assurer le placement des grandes récoltes de 1934 et de 1935 et pour juguler la spéculation sur les

vins, le but de tous les efforts étant d'assurer l'existence du vigneron en rendant accessible au peuple entier le produit de son dur labeur.

L'impression qui se dégage de cette magnifique exposition est celle d'un travail acharné, persévérant, intelligent, qui ne recule devant aucun obstacle et a déjà obtenu des résultats considérables.

A côté de cette « exposition instructive », se trouve l'exposition industrielle. Nous n'en retiendrons que le très beau stand des Etablissements Seitz, où sont réunis les derniers modèles des appareils de cave réputés dans le monde entier, et celui de la maison Marxen de Berlin, bouchons en bois. Ces bouchons, d'une longueur de 2 cm. environ et de forme cônique, sont en bois de peuplier rendu élastique par deux rainures concentriques en forme de cylindre. Ils sont enduits d'un vernis spécial. Dans l'esprit de l'inventeur, ils sont destinés à remplacer les bouchons de liège et à rendre, dans cette branche particulière, l'Allemagne indépendante de l'étranger. D'après ce que l'on nous a dit, ils ont fait leurs preuves, mais ne sont encore employés que pour les vins courants, destinés à être consommés après quelques mois de bouteille seulement. L'invention qui date de 1936 n'a pas encore pu confirmer sa valeur pour des durées plus longues. Le prix de ces bouchons est de RM 8 le mille, sensiblement inférieur à celui des bouchons de liège.

A l'occasion du Congrès avait été organisée une dégustation de 58 vins blancs provenant de toutes les régions viticoles du Reich et allant des vins courants aux plus grands vins liquoreux, tous étant garantis non chaptalisés. Cette dégustation, suivie par plusieurs centaines de personnes, montra que toutes les régions sans exception, jusqu'au petit vignoble presque inconnu de la Saxe, produisent des vins de très haute qualité. Ici aussi ce fut le triomphe d'une organisation qui ne laisse rien au hasard, et nous insisterons sur une idée admirable. Sur le mur de fond de la grande salle était fixée une carte monumentale du vignoble allemand, où chaque localité ayant fourni du vin était marquée d'une petite lampe verte ou rouge. A chaque vin servi, la lampe correspondante s'éclairait, verte pour les numéros impairs, rouge pour les numéros pairs, tandis que brillait aussi, avec la même couleur, de part et d'autre de la carte, le numéro d'ordre de ce vin. Nul n'oubliera sans doute ces lumières qui s'allumaient tour à tour, ajoutant la féerie des yeux à l'enchantement de l'odorat et du palais.

Pour terminer, nous voudrions rendre hommage à l'accueil plus qu'aimable fait aux étrangers. Chambres réservées par les soins du Reichsnährstand, table d'honneur à la dégustation, dîner offert par la municipalité d'Heilbronn dans la magnifique salle de réception du vieil hôtel de ville, voyage spécial organisé dans le centre des grands crus du Rhin, tout cela relevait sans doute du domaine de la propagande, mais d'une propagande bien intelligente et bien efficace. Aucun des nombreux étrangers, nous en sommes certain, ne sera rentré chez lui sans rapporter de Heilbronn un souvenir durable et une très sincère admiration pour le vigneron allemand et le travail qui se fait en sa faveur.

E. de Turckheim.

## SIGNES DE MANQUE DE POTASSE CHEZ LA VIGNE

MM. Eckstein, Bruno et Turrentine viennent de publier un élégant ouvrage en trois langues, édité par la Société d'édition agricole de Berlin (Verlags gesellschaft für Ackerbau b. m. H. Berlin S.W. 11), intitulé *Signes de Manque de potasse*, et qui s'intéresse à toutes les plantes. La préface a été écrite par M. Gabriel Bertrand, membre de l'Institut.

Nous extrayons de ce travail, dû à la collaboration des trois savants techniciens : allemand, français et américain, ce qui est relatif à la culture de la vigne.

P. M.

« Le commencement du manque de potasse se montre aux feuilles, par l'apparition d'une couleur vert-bleuâtre. La feuille d'une plante qui commence à manquer de potasse ressemble, par la coloration, à la feuille d'une plante suralimentée en azote. La tendance est typique, chez les plantes qui manquent de potasse, à une chute anticipée des feuilles ; celles de la vigne tombent au moindre attouchement.

« Sur les feuilles de vigne apparaissent des taches punctiformes d'abord jaune rouge-brun et qui s'étendent presque sur toute la surface de la feuille. Des incurvations des bords des feuilles se trouvent chez la vigne qui souffre du manque de potasse.

« Pour les racines, non seulement le volume, mais aussi la vitalité du système radiculaire est considérablement gênée à partir de la troisième année de plantation.

« Le bois des sarments présente de grosses cellules, à parois plus minces sur les vignes souffrant du manque de potasse, que sur les vignes normales.

« Le parasitisme est en rapport avec le manque de potasse : les meilleures conditions de développement et de perpétuation du Mildiou ont été trouvées dans les rangs des essais où dominait l'azote, où la potasse était déficiente. Seules étaient infestées les pointes des pousses des rangs où les vignes manquaient de potasse. Les pousses de ces rangs étaient rabougries sur trois et quatre yeux. Dans des essais d'infection artificielle avec du Mildiou importé, les attaques furent plus graves et plus généralisées sur les rangs déficients en potasse. Evolution plus rapide du parasite ; longévité plus grande des germes du Mildiou dans les mêmes rangs.

« On sait fort bien, depuis des siècles que la vigne exporte dans sa production des quantités importantes de potasse ; elle a bientôt fait d'épuiser les réserves du sol et, dès lors, n'y trouve plus son alimentation correcte. Le déséquilibre devient manifeste lorsqu'on utilise des fumures azotées et phosphatées sans potasse.

« Les signes extérieurs qui apparaissent bientôt sont : un jaunissement des feuilles avec des taches brunes (« *brunissure* »), un rabougrissement des rameaux, une inaptitude à mûrir les grappes où des grains verts subsistent parmi des grains mûrs.

« La « brunissure » va jusqu'à la nécrose des feuilles qui se trouent, deviennent cassantes et sont, en tous cas, incapables de jouer leur rôle physiologique.

« A l'automne, les feuilles de vigne rougissent plus ou moins avant de tomber, suivant la variété. Mais, pour une même variété, le rougissement se trouve beaucoup plus hâtif et plus intense lorsque la potasse fait défaut.

« Lorsque l'on reconnaît la « brunissure » ou le « rougeot », ces symptômes d'un état maladif par carence de potasse, commandent l'emploi de doses élevées, pour satisfaire d'abord au besoin du sol, et obtenir, pour la vigne malade une quantité de potasse facilement déplaçable suffisante.

« Dans l'expérience faite par Lagatu à Mauguio, près de Montpellier, sur un champ ravagé par la « brunissure », il a fallu appliquer pendant trois années de suite, 600 kg. de potasse ($K^2O$), soit 1.200 kg. de chlorure de potassium, par hectare, pour redonner toute sa vigueur à la vigne malade. Ce redressement opéré, il suffit ensuite de mettre 200 kg. de potasse $K^2O$ par an, représentés par 400 kg. de chlorure de potassium. »

Des figures, des coupes microscopiques et deux planches en couleurs représentent les anomalies, constatées sur les vignes carencées en potasse.

Le bel ouvrage relié, de 230 pages 18 cm. × 24 cm., des trois auteurs, donne des caractères de même ordre pour les principales plantes cultivées. Il apporte une documentation précieuse à ceux qui veulent conduire rationnellement la fumure de leurs cultures, et fait honneur à la science agronomique.

PAUL MARSAIS.

# ACTUALITÉS



## Chronique méridionale hebdomadaire

### Sur un moyen rapide d'appréciation de la richesse saccharine des moûts : Remarques et applications

Il est à peu près certain que l'année 1937 mettra en évidence les difficultés rencontrées par l'usager dans l'emploi du mustimètre en tant que moyen d'appréciation de la richesse alcoolique du vin fait à partir de mesures densimétriques effectuées sur les moûts ; elles ne seront pas dépourvues de certains inconvénients lorsque ces mesures constituent la base d'une répartition, comme c'est le cas pour les apports aux caves coopératives. Mais là n'est pas notre affaire.

Dans l'impossibilité certaine de recourir d'une façon permanente aux procédés analytiques, très précis mais inapplicables en plein champ et exigeants en temps et en personnel, nous faisions jusqu'ici usage du densimètre au cours de l'expérimentation, en raison de la rapidité et de la commodité du mode opératoire ; cela n'allait point sans que nous n'ayons de temps à autre les meilleures raisons de constater la précarité des renseignements qu'il donne et le désir de rechercher une méthode rapide d'appréciation de la qualité des produits de la vigne, assez exactement déterminée, en général, par la richesse saccharine des moûts.

L'emploi d'un réfractomètre portatif à sucre — d'un type qui tend à devenir commun — a donné quelques satisfactions, en permettant de multiplier les mesures avec une sécurité supérieure à celle du mustimètre et une plus grande rapidité. C'est au cours d'essais préliminaires effectués avec nos collaborateurs — en particulier avec M. Levadoux — que nous avons eu la possibilité de faire certaines remarques ; si elles sortent un peu de notre domaine habituel, nous nous excusons auprès de nos collègues spécialistes.

Appliquant l'appareil à l'*appréciation de la richesse saccharine comparée des diverses baies de la grappe*, nous avons été amenés à observer des différences fort notables.

Sur une grappe d'Italia de belles dimensions, 22 × 14 cm., la richesse saccharine du jus des baies, exprimée en degrés réfractométriques correspondant grossièrement à 10 grammes de sucre par litre, a varié de 18,8 à 23,5 ; ces variations montrent qu'une seule mesure effectuée sur un grain ne peut donner qu'une idée imparfaite et erronée de l'état de la grappe.

L'influence de l'exposition de certaines parties de la grappe ne paraît pas agir sur leur richesse en sucre ; les baies atteintes par les rayons du soleil ne sont pas notablement plus sucrées que celles qui sont placées à l'ombre chez les raisins blancs (il peut en être autrement chez les raisins noirs).

Si nous prenions à partie un gourmand entendu, un gourmet, et que, mettant à l'épreuve son agréable science, nous le priions de nous montrer sur telle belle grappe la baie qui est la meilleure, la plus sucrée et la plus parfumée, bref ce qu'on pourrait appeler « le grain du gourmand », il se rallierait sans doute au choix des oiseaux et des guêpes qui entament les raisins sur les ailes, au sommet et toujours auprès du pédoncule. C'est effectivement là que sont les grains les plus sucrés ; vers le milieu de l'axe de la râfle et à plus forte raison vers l'extrémité qui est la pointe de la grappe, les baies contiennent bien moins de sucre. Quand l'envie nous prendra de picorer une grappe, ce qui est bien la façon la meilleure et la plus enviable de manger du raisin, nous saurons où il faut frapper.

Ce petit problème comporte des aspects plus élevés que ces préoccupations alimentaires ; c'est ainsi qu'on en vient à considérer la richesse saccharine des grains d'une grappe comme une valeur inversement proportionnelle à la distance qui sépare l'insertion du grain de l'origine du pédoncule sur le sarment.

Voici en guise d'exemples quelques chiffres recueillis sur une grappe de Dronkane d'assez belle taille.

| Distance insertion-sarment en M/M | Degré réfractométrique |
|---|---|
| 95 mm. | 17,8 |
| 101 mm. | 17,3 |
| 135 mm. | 17 |
| 220 mm. | 16 |
| 225 mm. | 16 |

La variation n'est certes pas toujours aussi régulière, car si elle semble dépendre de la commodité des échanges entre la baie et la plante, échanges d'autant plus faciles que la distance qui sépare l'une de l'autre est plus faible, il n'en reste pas moins certain qu'il intervient en plus d'autres actions. Les anastomoses entre les vaisseaux, les coudes, les compressions, les ramifications de la râfle opposent des obstacles à ces échanges. Il faut encore ajouter l'effet de la concurrence plus ou moins vive entre les baies portées par un même axe.

Il est sans doute peu utile d'insister sur les raisons qui font croître la qualité des grains qui sont les mieux alimentés, mais voici autre chose.

Nous avons jusqu'ici opéré sur le jus moyen extrait d'une baie par une vigoureuse pression entre le pouce et l'index, procédé supérieur — à cette fin — à tous les pressoirs du monde. En nous proposant ensuite de déterminer *la richesse saccharine de diverses régions de la baie*, par prélèvement du moût à l'aide d'une pipette effilée, nous avons abouti, après cette exploration, aux résultats suivants :

| | Baies oblongues de | | | |
|---|---|---|---|---|
| Situation du prélèvement | Italia | Italia | Santa Paula | Dronkane |
| — | — | — | — | — |
| Bose (Bourrelet) | 17,4 | 19,8 | 11 | 14,5 |
| Sommet | 21,3 | 21,5 | 12 | 15,3 |
| Equateur : | | | | |
| Surface | 19 | 21 | 11 | 14,9 |
| Centre | 19,3 | 21,2 | — | — |

La cause paraîtrait entendue : c'est le sommet de la baie, la région opposée au pédicelle qui est la plus riche en sucre et cela tient peut-être à ce que le côté du pédicelle, riche en vaisseaux, est aussi riche en eau. Le centre même de la baie paraît légèrement plus sucré que la périphérie, au moins à l'équateur, ce qui va un peu à l'encontre des notions classiques.

On pourrait en discuter et non sans intérêt, mais peu nous chaut, car on ne croque pas une baie en trois fois et pour le reste tout se mélange à la cuve.

Nous avons donc pu, grâce à l'emploi du réfractomètre, acquérir quelques idées sur l'état d'une grappe au moment de sa récolte et le même instrument peut, bien entendu, être appliqué à la détermination rapide de la richesse saccharine des moûts et à l'appréciation de la richesse alcoolique probable du vin fait ; il est plus exact parce que moins influencé que le mustimètre par la présence dans le milieu de matières extractives autres que les sucres.

M. E. Bouffard a déjà donné les conditions d'application de l'appareil :

Sucre en gr. par litre = R × 10 — E.

R est le degré réfractométrique. E est une correction chiffrée à 8 pour les moûts légers, qui s'élève pour les moûts très sucrés jusqu'à 12 et qui peut atteindre des valeurs beaucoup plus élevées avec des jus fortement chargés en matières pectiques, ce qui est le cas des moûts de certaines espèces américaines et de certains hybrides producteurs directs.

Voici quelques valeurs de E calculées après un dosage des sucres par la liqueur de Fehling.

Moût de Baco N° 1 très mûr ............................ E = 15
— 1.000 S très mûr ........................ E = 25
— Vitis Riparia très mûr, passerillé............ E = 35

Cela laisse encore de grandes possibilités d'erreur que corrige l'expérience de l'opérateur ; dans les mêmes conditions, le densimètre conduit à des déboires encore plus apparents.

**Le temps.** — Les vendanges s'achèvent sans que la Pourriture Grise soit intervenue et sans qu'on sache ce qui, de la sécheresse ou de l'Eudémis, coûte le plus cette année à la viticulture méridionale. L'action brutale et inopinée de l'Eudémis (vulg. et par err. : Cochylis) marquera la mémoire de quelques vignerons.

La récolte est donc déficitaire et le déficit, peut-être plus important qu'on ne supposait d'abord, laisse toutefois le volume total de la récolte 1937 à un chiffre supérieur à celui de 1936. Attendons les chiffres de l'Administration.

Un fort abaissement de température survenu inopinément aura, s'il se prolonge, quelques répercussions sur la vigne. Nous aurons le temps et l'occasion d'en reparler.

JEAN BRANAS.

## La Gazette de Bourgogne

« Vive Monsieur le Maire, et la chaleur continue ! » Tel est le cri général en cet août incandescent. Les végétaux baissent la tête, les animaux tirent la langue, les humains suent à grosses gouttes. Et les brasseurs de bière ont le sourire, car si le vin est du soleil en bouteilles, la bière est un extincteur de gosiers incendiés.

Dans cette étuve, les vignes jeunes, avec leurs racines à fleur de terre, perdent leurs feuilles entourant les raisins. C'est en même temps la disparition d'un toit contre les ardeurs du soleil et la suppression d'un poumon d'oxygénation. Et les pauvres grappes, flapies et frippées, tombent le long du fil de fer comme les pendus desséchés se balançaient sous la bise justicière du gibet de Monfaucon.

Soudain, retenez le jour et la date, le vendredi 13 août, une série d'averses orageuses viennent apaiser le feu du ciel et de la terre. Les végétaux relèvent la tête, les animaux rentrent la langue, les humains ne s'épongent plus le front.

Tout à l'heure, j'ai attiré votre attention sur le jour et la date. Un tas de superstitieux, qui hurlent quand on renverse une salière, qui n'osent voyager un vendredi, qui comptent les convives à table pour ne pas être treize, verront par cet exemple qu'un événement heureux peut fondre sur vous, même un vendredi 13. *Horresco referens !*

Qu'arriva-t-il sous cette ondée bienfaisante ? La véraison, retardée par la grillade des semaines précédentes, commença son évolution, et les vignerons de

Bourgogne constatèrent avec satisfaction que les raisins étaient « mâchurés ». Expression signifiant que, de la teinte verte, les grains passent au violet.

Depuis cette date (qui conduit environ 40 jours après au commencement de la vendange, donc vers le 20 septembre), la maturation se poursuit normalement.

Un point noir toutefois : les Vers de la grappe. La nordique Cochylis pâtit, dans son habitat rond, des intensités de l'astre solaire. Ses mandibules marchent au ralenti. Au contraire, la méridionale Eudémis se complaît dans cette étuve et, comme la cigale de Mistral, elle dit : « Lou souleu me fai canta. » Au lieu de « canta », il faudrait employer un mot qui signifie grignoter. Mais, ignorant le provençal, je m'avoue incapable d'opérer cette mutation. J'en laisse le soin aux lecteurs de cette Revue, pour lesquels le musical parler des Félibres n'a pas de secret.

Le mois d'août fut employé à fignoler le sol des vignes. Charrues et pioches entrèrent en danse pour désherber et aérer un sol qui, retourné en juin et juillet, aurait apporté à l'œil quelques satisfactions sans doute, mais de cruelles déceptions à la déclaration de récolte.

Dans les cuveries, la préparation de la vaisselle vinaire a été commencée vers le milieu du mois. De l'eau contre les parois des cuves, de l'eau sur les mâtis et les cages des pressoirs, de l'eau dans les sapines.

Que d'eau ! Eh oui ! Souvenez-vous qu'un jour, je vous disais que nul n'avait osé calculer combien il fallait de litres d'eau pour produire un litre de vin. Et en écrivant cela, je m'aperçois que j'avais oublié l'eau dont je viens de vous expliquer l'emploi.

Une histoire drôle pour finir, car suivant la formule de feu Rabelais, « de ce que rire est le propre de l'homme ».

Un préfet de la IIIe République fixe par arrêté les périodes pendant lesquelles les ouvriers agricoles ne pourront bénéficier que de permissions de 24 heures et non des 15 jours consécutifs. Tout le monde comprend qu'il s'agit des périodes d'activité terrienne : fenaison, moisson, vendange.

Or, ce préfet (je ne citerai pas le département qui le possède pour ne pas l'humilier, qui ? le préfet ou le département ?) décide que le mois d'août est une période de calme champêtre. Donc, aucun inconvénient à donner deux semaines de vacances aux ouvriers agricoles. L'histoire ne raconte pas si ce représentant du pouvoir central fit ses études agricoles dans de véritables champs de poireaux ou s'il était surtout versé dans l'art de semer le poireau sur la boutonnière gauche de ses administrés.

La Chambre d'Agriculture d'un département aussi bien nanti, fit appel devant le Conseil d'Etat, dernier refuge du bon sens contre un maire tyranneau de village, qui veut empêcher aux cloches de sonner, et aussi contre un préfet insurgé devant les lois de la nature.

Le Commissaire du Gouvernement fit remarquer que le mois d'août est un mois de grande activité paysanne. Mais, pour justifier son poulain, l'Administration fit valoir dans ses moyens de défense que « l'application de toutes les

lois sociales à l'agriculture devait entraîner des *modifications aux habitudes culturales*, et qu'il appartenait aux employeurs de s'y adapter ».

Josué, pourquoi es-tu mort ? Il y aurait pour toi maintenant de beaux jours.

On pourrait, dans une prochaine loi, dire que depuis trop longtemps, les arbres sont plantés la tête en haut et les racines en bas, qu'en vertu du principe de l'assolement, il faut varier ses cultures et qu'en conséquence, il sera fait pour l'avenir à l'inverse des temps passés.

Modifions les habitudes culturales. Ce que nous ne modifierons jamais, c'est « la bêtise humaine, qui, d'après Pascal, peut seule donner l'impression de l'infini ».

Jacques Prieur.

## Chronique d'œnologie méridionale

**Raisins et viticulteurs.** — En bien des régions, la qualité des raisins serait remarquable si l'Eudémis ou la sécheresse ne provoquaient quelques dégâts.

A ce point de vue c'est une année bien « jalouse » parce que si ici la vendange est satisfaisante, là elle se réduit chaque jour sous les effets conjugués de la sécheresse et de ce misérable insecte ampélophage. Ah! si l'on pouvait limiter ces dégâts en accélérant la cueillette nous trouverions un plus grand nombre de propriétaires satisfaits.

Il est remarquable que la qualité est en beancoup d'endroits exceptionelle : richesse saccharine et acidité élevées. Je ne me base pas sur le degré mustimétrique pour le dire, mais sur la richesse saccharine réelle.

Les raisins de Carignan présentent couramment de 180 à 200 grammes de sucre, avec des acidités sulfuriques de 10, 9, et 8 grammes. J'ajoute que leur coloration est généralement intense. L'addition d'acide tartrique est bien inutile dans ces cas.

L'aramon donne 9° et davantage, et les acidités sulfuriques sont supérieures à 7 et 8 grammes. L'acide tartrique est encore ici un adjuvant superflu.

Les grenaches auraient relativement une acidité faible par rapport à leur richesse saccharine très élevée, mais l'addition d'acide tartrique ne s'impose pas.

Pour les cépages colorés, ces deux éléments y sont encore à un taux élevé. Tout correctif est ici comme inutile.

Un mot sur la richesse mustimétrique. Si le raisin est sain il y a concordance satisfaisante entre la richesse mustimétrique et la richesse saccharine réelle, à la condition que les lectures soient correctes ; celles-ci sont d'autant plus délicates que le moût est riche. Mais dans le cas de raisins altérés et en particulier Eudémisés le mustimètre donne des chiffres exagérés.

Il n'y a qu'un seul moyen de connaître la richesse exacte : le dosage du sucre par la méthode chimique et peut-être d'autres dont nous ne parlons point parce qu'elles sont à l'étude. Les Caves Coopératives devront se résoudre tôt ou tard pour ces cas litigieux au dosage exact du sucre. Pratiquement cela est possible ; il suffit de prélever 100 cc. de moût litigieux, y introduire 100 mgr. d'acide salicilique par exemple, bien mélanger et d'envoyer la collection d'échantillons ainsi préparés aux laboratoires compétents.

La richesse en principes extractifs et colorants n'a pas échappé à un certain nombre de viticulteurs qui ont peut-être trop médité sur les caractéristiques habituelles du marché des vins. Nous avons vu les vins de 8°5 atteindre des cours élevés, des vins corsés atteindre au contraire les cours les plus bas. On nous citait un cas : simultanément on offrait dernièrement 16 fr. 25 d'un vin de 8°5 à 9° et on proposait seulement 14 fr. 50 d'un vin de 12°. Ce passage d'un cours à l'autre était particulièrement sensible entre les vins de 9 et 10°. Le premier est encore un petit vin, le deuxième est déjà hélas, dans la famille des vins riches. La tentation est si belle cette année!... Aussi j'attends, curieux, la proclamation du chiffre de notre production viticole. Combien d'hectolitres d'eau comprendra-t-elle? Qu'on ne jette pas la pierre au Viticulteur puisqu'on supporte une telle amoralité du marché des vins. Il ne s'agit pas de prôner la vérité, il s'agit d'agir pour la qualité.

A côté de ces raisins remarquables, on en trouve un assez grand nombre altérés par la sécheresse et l'Eudémis : mais dans tous les cas examinés l'éraflage n'était pas obligatoire. Qu'on se contente d'augmenter la dose de métabisulfite ou d'anhydride et de réduire le cuvage de deux ou trois jours si sa durée habituelle est huit jours.

Un peu de pourriture grise et noire apparaît par-ci par-là. Leur développement est à craindre si les brouillards sévissent. Dans ce cas, porter la dose d'anhydride à 10 grammes par hectolitre de moût. Introduire la vendange dans le foudre ou la cuve méchés et bien s'assurer avant le décuvage que le vin ne casse pas. Suivre pour cela les indications données dans nos Conseils.

D'une façon générale, les fermentations se produisent à une température assez élevée, c'est compréhensible avec les journées chaudes d'août et de septembre, mais ce qui est surprenant, c'est de voir ces fermentations se produire à des températures voisines de 40°. Quel admirable microorganisme est la levure s'accommodant ainsi des températures réputées dangereuses. Des arrêts sont à craindre. Ceux qui peuvent réfrigérer la vendange, ne doivent pas hésiter à le faire chaque fois que la température aura tendance à dépasser 35° centigrades. En dehors de la réfrigération, on applique bien d'autres systèmes : l'addition d'anhydride sulfureux, le remontage, le coupage d'une vendange en fermentation avec la vendange fraîche. De ces derniers systèmes celui-ci est le seul que nous recommandions.

C'est dans ces périodes chaudes que l'on voit l'avantage de tout système de vinification, *où la quantité de sucre existant à un instant donné dans la cuve est aussi réduit que possible.* C'est le cas du pied de cuve avec introduction successive de la vendange fraîche, c'est aussi le cas de la fermentation superquatre où nous avons déjà à l'origine au moins 4° d'alcool.

En écoutant ici des observations, là des doléances, nous étions amenés à faire la remarque suivante : dans l'état actuel de l'économie viticole, alors que la qualité exceptionnelle des raisins est une source de joie et de bénéfices pour le Bordelais, pour la Bourgogne, pour l'Anjou, pour la Champagne, pour l'Alsace, c'est au contraire une source d'ennuis et de déficits pour notre région méridionale.

Michel Flanzy.

## Syndicat National des Viticulteurs concentrateurs de France

Les idoines prévoyant en 1937 un blocage et une distillation obligatoires de quelques (2 à 5 dit-on) millions d'hectolitres de vin *seulement*, notre Syndicat croit devoir porter à la connaissance des viticulteurs en général, qu'ils pourraient très bien échapper à ces prestations en exportant bientôt ces excédents dans nos colonies, sous la forme de moûts concentrés à forts degrés Baumé, pour y régénérer économiquement des *jus* et jus *fermentés* de raisins susceptibles d'y trouver rapidement un placement normal ou avantageux. Le but poursuivi par la législation actuelle serait ainsi rempli désormais, sans inconvénients ni pertes possibles pour personne, puisqu'il s'agit là du débouché pratiquement illimité et entièrement nouveau que nous sommes en train d'obtenir *définitivement.*

Il importe en effet aux viticulteurs d'apprendre *sans nouveaux retards* que cette expérience jouit déjà grâce à nos bons soins, de toute la faveur des pouvoirs publics qualifiés (ministère des Colonies), et que si les Décrets rectificatifs d'anciennes erreurs à ce sujet n'ont pas encore paru, cela tient simplement à des lenteurs administratives contre lesquelles nous luttons avec acharnement depuis cinq mois, comme chaque fois qu'il faut passer par toute la filière officielle, et le Conseil d'Etat en particulier.

Cette prudence fait évidemment un modèle mondial de notre législation vinicole, mais elle aurait l'inconvénient non moins évident de retenir les viticulteurs qui le peuvent, de transformer à temps leurs excédents en concentrés cette année, si nous n'étions pas intervenus comme nous venons de le faire à ce sujet, pour obtenir la parution de l'un au moins de ces Décrets. Cela *avant* qu'il ne soit trop tard encore cette année pour stocker des hectolitres excédentaires de vins sous cette forme de concentrés, qui offre le si grand avantage de ne rien préjuger de leur destination finale.

Nous éviterons peut-être ainsi dans l'avenir à notre Syndicat, d'être obligé de répondre à nouveau à l'étranger qui nous en demande, « qu'il ne peut lui indiquer de vendeurs et de marchés pour des lots *importants* de concentrés », ainsi que nous y étions souvent obligés, parce que la concentration des moûts avait été handicapée jusqu'ici par notre propre législation : le débouché *tant désiré* aux colonies existe en fait désormais, et il va exister incessamment *officiellement*, grâce à notre Syndicat.

La campagne 1937-1938 pourra donc l'ouvrir *à son gré désormais*, si elle dispose de cette nouvelle matière première, économique et très alimentaire, pour nos propres colonies, en attendant mieux si possible.

Qu'on se le dise à temps, s. v. p.

Pour le Bureau,

H. A.

## Echelonnement. Libération d'une première tranche de la récolte de 1937

*Paris, le 6 septembre 1937,*

Le Directeur Général des Contributions indirectes
à Messieurs les Directeurs.

Un décret qui paraîtra incessamment au *Journal officiel*, autorisera la sortie des chais d'une première tranche de la récolte de 1937. Les quantités de vins nouveaux, susceptibles d'être livrées sur le marché de bouche, seront fixées, provisoirement — avec minimum de 100 hectolitres par exploitation, — au dixième des disponibilités constituées par la partie de la récolte laissée libre par l'application de l'article 7, parag. 1, de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, modifié par l'article 3 du décret-loi du 30 juillet 1935. Les stocks restants à la propriété demeureront régis par les décrets d'échelonnement propres à la récolte de 1936.

Ces principes exigent la tenue d'une double série de comptes d'échelonnement :

1° Les premiers constitueront le simple prolongement des comptes ouverts au début de la campagne 1936-37 ;

2° Les seconds, applicables à la campagne 1937-38, seront basés uniquement sur les vins de la nouvelle récolte.

Pour tous détails d'application, il y aura lieu de se reporter aux instructions données par lettre autographiée N° 2124 du 10 août 1936.

Une nouvelle tranche de la récolte de 1937 sera libérée quand, sur les places visées à l'article 51 de la loi du 16 avril 1930, le cours des vins de consommation courante, du type 9 degrés, aura atteint 14 f. 75 le degré-hectolitre pendant deux marchés consécutifs. A cette occasion, MM. les Directeurs recevront de nouvelles instructions.

## Libération des deux derniers dixièmes de la récolte de 1936

*Paris, le 8 septembre 1937,*

Le Directeur Général des Contributions indirectes
à Messieurs les Directeurs.

Un décret, qui paraîtra prochainement au *Journal officiel*, libérera les deux derniers dixièmes des vins restants de la récolte de 1936.

La mesure entraînera l'apurement pur et simple des comptes d'échelonnement applicables à la production de 1936, dont tous les vins pourront désormais être livrés à la vente. Mais, bien entendu, elle laissera intacts les décomptes relatifs au premier dixième de la récolte de 1937, libéré par décret du 6 septembre courant.

MM. les Directeurs sont priés de bien vouloir surveiller la publication du décret et adresser, sans retard, au service, les instructions nécessaires.

**Pour le développement de la consommation du vin et du raisin aux Colonies.** — M. Mario Roustan, Sénateur, ancien Ministre, Président de la Commission pour le développement du Vin et du Raisin aux Colonies, avait transmis au Ministre des Colonies une série de résolutions votées par la Commission qu'il préside, sur le rapport de M. Douarche, Directeur de l'O.I.V.

En réponse à son intervention, M. Mario Roustan vient de recevoir la lettre suivante :

« Par lettre du 21 juillet courant, vous avez bien voulu me demander de vous faire connaître la suite réservée aux vœux émis par la Commission d'étude pour le développement de la consommation du vin aux Colonies dans sa séance du 9 juin.

« La Commission demandait :

« 1° En ce qui concerne les décrets à préparer par le Ministère des Colonies en vue de l'application de la loi du 8 août 1936 :

« *a*) Que l'accord Maroc-A.O.F., dont les grandes lignes ont été concertées entre le Gouvernement de Dakar et le Résidence de Rabat, soit réalisé le plus tôt possible ;

« *b*) Que des accords analogues soient préparés entre le Maroc et les autres Colonies françaises, notamment l'Indochine, Madagascar, la Réunion, la Guadeloupe, la Martinique, etc..., en vue d'accorder l'admission dans ces Colonies, en franchise des droits de douane ou au bénéfice d'une tarification réduite des vins, raisins ou jus de raisins, ou moûts concentrés, au Maroc.

« 2° En ce qui concerne le décret-loi du 30 octobre 1935, relatif aux échanges commerciaux entre la Tunisie et les Colonies françaises, que la Commission interministérielle spéciale qui s'est réunie au Quai d'Orsay, les 25 et 26 mai dernier soit saisie à nouveau, dans le plus bref délai, des bases d'un accord à intervenir entre chacune des Colonies françaises et la Régence de Tunis, en vue d'accorder aux vins, aux raisins et aux moûts concentrés en provenance de Tunisie, la franchise des droits de douane ou le bénéfice d'une tarification réduite dans les Colonies françaises.

« 3° En ce qui concerne la modification des décrets pris pour l'application, dans les Colonies françaises, de la loi du 1er août sur la répression des fraudes en ce qui concerne les vins, que pour faciliter l'exportation des moûts concentrés dans les Colonies françaises, sans porter préjudice aux vins, les décrets du 7 mai 1935 et du 25 avril 1936, formant règlement d'administration publique pour l'application de la loi de 1905 aux Colonies soient modifiés de la façon suivante :

« *a*) Suppression de l'article 3 de ce règlement d'administration publique, aux lignes 72 et 73 du passage suivant : « l'emploi des moûts concentrés à « plus de 10 % pour toutes manipulations *autres que celles de la vinification*, « est autorisé ».

« *b*) Ce passage devrait être remplacé par celui-ci : « Par dérogation au dé- « cret du 18 août 1933, la reconstitution des moûts originels à partir des « moûts concentrés à plus de 10 % d'origine française, et la fermentation en

« tous temps de ces moûts régénérés de concentrés, *sont autorisés* dans toutes « les colonies françaises, non productrices de vendanges fraîches (sous la sur- « veillance éventuelle des Administrations locales pour la répression des « fraudes s'il y a lieu).

« Les produits obtenus ne pourront être réexportés dans la Métropole, sous « aucun prétexte.

« Ils pourront être soumis dans la Colonie à toutes les charges et obligations « de circulation, d'entrepôts, surveillance, etc... déjà imposées aux vins impor- « tés tout faits de France, mais ils porteront les désignations de : Jus de rai- « sins (avant fermentation) et de boissons de raisins fermentés (après fermen- « tation). »

J'ai l'honneur de vous faire savoir qu'en vue de hâter la réalisation de l'accord envisagé entre le Maroc et l'Afrique Occidentale française, mon Département vient de prier le Gouverneur général de cette Colonie de faire prendre par le Conseil de Gouvernement une délibération demandant le relèvement des droits de douane sur les sucres et les conserves de poissons, de manière à accorder au Maroc les avantages qu'il sollicite pour l'importation de ses produits de même nature en A.O.F.

Conformément aux dispositions de la loi du 13 avril 1928 sur le régime douanier colonial, cette délibération qui sera, dès réception, publiée au *Journal officiel*, devra être approuvée par décret après avis des Départements ministériels intéressés. Mais en même temps que le dossier de cette délibération, mon Département leur soumettra le projet de décret destiné à accorder aux vins, aux sucres et aux conserves de poisson d'origine marocaine, le bénéfice des droits réduits en A.O.F. Si aucune objection n'est soulevée par ces Départements à ce sujet, les deux décrets pourront intervenir simultanément.

Par contre pour les autres Colonies, aucune mesure n'est encore envisagée, mon Département n'ayant reçu jusqu'à présent aucune réponse du Ministère des Affaires Etrangères à qui il avait été demandé de préciser la nature des concessions que le Protectorat serait susceptible de faire en contrepartie aux produits coloniaux.

En ce qui concerne les échanges entre les Colonies et la Tunisie, objet du décret-loi du 30 octobre 1935, la Commission interministérielle qui s'est réunie les 25 et 26 mai dernier, a examiné les demandes faites par les Colonies au sujet des avantages à accorder aux produits tunisiens dans ces territoires et des réductions ou franchises de droits à concéder aux produits coloniaux dans la Régence.

En raison des dispositions qui ont été prises respectivement par chacun des représentants des Départements intéressés, notamment en ce qui concerne les vins tunisiens, il a paru indispensable d'en donner connaissance à la Régence, pour permettre ultérieurement aux représentants tunisiens de venir en discuter en toute connaissance de cause à Paris.

Enfin, pour ce qui a trait à la modification de la réglementation actuelle en ce qui concerne les moûts dans nos Colonies, je ne puis que vous prier de

vouloir bien vous en référer à ma lettre du 9 août courant, par laquelle je viens de répondre à la demande que vous m'avez présentée dans votre lettre du 16 juillet.

### L'affichage du degré

Le Président du Syndicat général des Vignerons des Côtes-du-Rhône attire tout particulièrement l'attention des producteurs et négociants en vins sur le décret que vient de publier le *Journal officiel*, et qui est ainsi rédigé :

« *Article premier.* — Le dernier paragraphe de l'article 4 du décret du 19 « août 1921, modifié et complété par le décret du 15 août 1925, est modifié « ainsi qu'il suit :

« Toutefois, l'indication du titre alcoolique n'est pas obligatoire pour les vins « en bouteilles capsulées ou cachetées portant le nom d'une appellation d'ori- « gine contrôlée conformément au décret-loi du 30 juillet 1935, ainsi que pour « les vins expédiés en fûts portant la même indication d'origine contrôlée.

« *Article 2.* — Un délai d'un an à partir de la publication du présent décret « est accordé aux intéressés pour se conformer aux dispositions de l'article pre- « mier ci-dessus, en ce qui concerne les vins mis en bouteilles avant ladite « publication. »

Ces phrases quelque peu obscures pour ceux qui n'ont pas les textes en mains instaurent une réforme de grosse importance. A l'avenir, tous les vins seront soumis aux prescriptions relatives à l'affichage du degré ; *les vins à appellation contrôlée sont les seuls à y échapper maintenant.* Ainsi, les vins à « appellation simple », c'est-à-dire ceux qui, en réalité, sont ornés de simples indications de provenance sans pouvoir donner les garanties exigées par le législateur, sont soumis, sur ce point, au même régime que les vins ordinaires.

C'est ainsi que vient de se réaliser une réforme qui a été demandée depuis de longues années par les Associations Viticoles de France et d'Algérie.

Au moment où vont se faire les déclarations de récoltes, le Président du Syndicat général croit devoir insister tout particulièrement sur le fait que le décret en question *est immédiatement applicable.* Seules y échappent pour un an, les bouteilles remplies avant la publication du décret. Les producteurs sont donc dûment avertis, et ils ont le plus grand intérêt à déclarer avec appellation contrôlée, les vins remplissant les conditions fixées par les décrets de contrôle publiés jusqu'à ce jour. Pour les décrets de contrôle ultérieurs, un délai de trois mois est accordé à partir de leur parution, pour ajouter le mot « contrôlé » dans la déclaration de récolte.

# REVUE COMMERCIALE

## COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° 1/2, 185 fr. et au-dessus; 10°, 225 fr, et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 205 fr. Vin blanc supérieur, 190 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 250 fr. et au-dessus; 10°, 260 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° 1/2 à 10°, 290 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 630 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 660 fr. ; Picolo, 660 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 925 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 950 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1935, 1ers crus : Médoc, de 6.000 à 8.000 fr. ; 2es crus, de 3.400 à 3.800 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.600 à 3.000 fr. ; Paysans, 1.800 à 2.000 fr. – Vins rouges 1934 : 1ers crus, Médoc, de 16.000 à 21.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.500 à 9.000 ; 2es crus, 4.200 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.800 fr. — Vins blancs 1934 : 1ers Graves supérieurs, de 3.800 à 4,800 fr. ; Graves, 3.500 à 4.500 fr. en barriques en chêne ; 1935 : 1ers Graves supérieurs, 2.800 à 4.000 fr. ; Graves, 2.600 à 3.100 fr.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 400 à 450 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 550 à 650 fr. ; Blancs Mâcon, 1res côtes, 650 à 750 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 340 à 360 fr. Vins blancs de Blois. 320 à 350 fr.

*Vins de Touraine :* Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 fr. à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

*Vins d'Anjou* : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 fr. ; Blancs supérieurs, 700 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. et plus.

*Loire-Inférieure.* — Vins de 1936 : Muscadet, de 650 à 700 fr. ; Gros plants, 350 à 450 fr. la barrique de 225 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Rouges, de » fr. » à » fr. » le degré. Blancs de blancs, 11 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (13 septembre 1937).* — *Cote officielle :* Récolte 1936, Rouge, 8°5 à 11°, 15 fr. » à 16 fr. » ; 1937, 16 fr. » le degré; Sous-marcs, 14 fr. 75 à 15 fr. 50 ; Clairettes, 15 fr. 50 à » fr, ».

*Montpellier (14 sept.).* — Récolte 1936 : Rouges, 15 fr. 50 à 16 fr, » ; 1937 : 15 fr. » à 15 fr. 75.

*Béziers (10 sept.).* - Récolte 1936 : Rouges, 15 fr. » à 16 fr. » le degré, Rosés, » fr. » à » fr. ». Blancs, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

*Minervois (12 sept.).* — Marché d'Olonzac, » fr. » à » fr. » le degré avec appellation d'origine minervois. Pas d'affaires.

*Perpignan (11 sept.).* — Vins rouges 8°5 à 10°, de » fr, » à » fr. » ; 10° et au-dessus, de » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

*Carcassonne (11 sept.).* — Vins rouges 1936, 8°5 à 11°, de 15 fr. 50 à 16 fr. 50 ; le degré légal.

*Narbonne (9 sept.).* — Vins rouges 1936, de 15 fr. 50 à 16 fr. » ; 1937, de 14 fr. 75 à 15 fr.

*Sète (11 sept.).* — Rouges, » fr. » à » fr. » ; Rosés, » fr. » à » fr. ». Blancs, » fr. à » fr. Pas de cote.

## COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

**Céréales.** — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 180 fr. » le quintal, orges, 130 fr. à » fr. ; escourgeons, 130 fr. à » ; maïs, 112 fr. à 115 fr. ; seigle, 117 fr. » à 121 fr. » ; sarrasin, 113 fr. à 117 fr. ; avoine, 110 fr. » à 114 fr. ». — Sons, 72 à 76 fr. — Recoupettes, 52 à 56 fr.

**Pommes de terre nouvelles.** — Hollande, de 70 à 120 fr. ; Rosa, 90 à 110 fr. ; Saucisse rouge, 70 à 110 fr.

**Fourrages et pailles.** — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 170 fr. à 210 fr. ; paille d'avoine, de 185 fr à 225 fr. ; paille de seigle, 165 à 205 fr. ; luzerne, 170 fr. à 250 fr. ; foin, 170 fr. à 250 fr.

**Semences fourragères.** — Trèfle violet, de 480 à 680 fr. ; féveroles, de 64 fr. à 66 fr. ; sainfoin du Midi, 160 fr. à 170 fr.

**Tourteaux alimentaires** (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés, 113 fr. les 100 kgs ; supérieur, 116 fr. 50; d'arachides rufisques extra blancs surazotés, 98 fr. ; de palmistes, 93 fr. 50.

**Sucres** — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 277 fr. à 277 fr. 50.

**Bétail** (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 3 fr. » à 19 fr. ». — Veau, 8 fr. 50 à 16 fr. ». — Mouton, 6 fr à 34 fr. ». — Demi-Porc, 10 fr. à 10 fr. 80. — Longe, 12 fr. » à 16 fr. ».

**Produits œnologiques.** — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg, — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse. 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

**Engrais** (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (riche), 14 fr. 80; sulfate de potasse 46 %. 80 fr. 20 ; chlorure de potassium 49 % 59 fr. ». — *Engrais azotés :* Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr.; Nitrate de soude 16 % d'azote de 99 fr. » à 104 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 83 fr. » à 95 fr. » les 100 kgs; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. » à 102 fr. ». — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral, (14 % d'acide phosphorique), 33 fr. 50 à 45 fr. 75 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50. — **Phosphates :** Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50, — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 105 fr. 50 à 108 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 12 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 11 fr. 50 l'unité.

**Soufres** : Sublimé, 113 fr. » ; trituré, 94 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 284 à » fr. les 100 kgs; **Verdet**, 600 à 625 fr. les 100 kgs franco gare, prix de gros. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** 1/2 éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 90 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude, 98/100 %, spécial pour la viticulture, 54 fr.** » (départ usine) **les 100 kilos.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 grs par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kilos. — **Bouillie cuprique** 60 % = 310 à 330 fr.

**Fruits et primeurs.** — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges, 400 à 475 fr. — Noix fraiches, 400 à 560 fr. — Poires de choix, 450 à 750 fr. ; communes, 100 à 250 fr. — Pommes choix, 400 à 600 fr. — Pommes communes, 80 à 250 fr. — Bananes, 300 à 350 fr. — Pêches, 400 à 1.000 fr. — Figues, 250 à 450 fr. — Prunes, 450 à 750 fr. — Reine-Claude, 350 à 900 fr. — Raisin du Midi, blanc, 200 à 290 ; raisin du Midi, noir, 240 à 280 fr. ; Œillade d'Algérie, 260 à 300 fr. ; Muscat d'Algérie, 400 à 450 fr. — Framboises, 600 à 1.000 fr.

Aubergines, 25 à 35 fr. le cent. — Choux nouveaux, 40 à 90 fr. — Artichauts, 20 à 100 fr. — Choux-fleurs, 20 à 180 fr. — Oseille, 50 à 80 fr. — Epinards, 120 à 170 fr. — Tomates du Midi, 50 à 80 fr. — Oignons, 110 à 180 fr. — Poireaux, 400 à 500 fr. les 100 bottes. — Laitues, 20 à 60 fr. le 100. — Haricots verts, 150 à 320 fr. — Carottes nouvelles, 160 à 250 fr. — Pois verts de Paris, 200 à 300 fr. — Melons de Paris, 3 à 12 fr. — Navets, 50 à 150 fr.

*Le Gérant:* H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.